

長松店

リニューアルオープン

※改装中は大変ご迷惑をおかけしました。

豪華

本マグロ中トロづくし

本館
中トロ
使用

宅配寿司
お電話一本で
お届けします！
※お住まいの
地域により
お届きません！

期間限定
3月1日水
5月31日水

※当店のお米は全て国産米です。

海「黒いダイヤ」とも呼ばれる「鮪の王様」の本鮪。旨味の詰まった赤身と上質な脂との絶妙なバランスでとろけるような舌触りの中トロは大人気の一品。贅沢な本鮪の中トロを

お手頃価格で
ぜひご賞味あれ。



春陽

【内容】本館中トロ、本館炙りトロ、本館中トロ軍艦、甘子、ゆに、いか、サーモン、かまぼこ、1本穴子

※お刺身は9人前です。

一人前	1,800円	1,620円
三人前	5,400円	4,860円
四人前	7,200円	6,480円
五人前	8,800円	7,920円

至福の味あいが揃い踏み!!

春陽だけ!! リニューアル記念 10%OFF



豪華本鮪
トロづくし
一人前 1,580円

本館
中トロ
使用



マグロづくし
一人前 1,580円

本館
中トロ
使用

【内容】本館中トロ、中トロ、トロた

サンフードシステムグループ
すしびやく
鮎飛脚
<http://sunfood-sys.com/sushibiyaku/>

長松店 大垣市長松町1227-2
TEL.0584-93-4031
FAX.0584-93-4032
☎ 0120-442-445

■営業時間/午後10時～午後8時(電話受付:午前9時30分～午後7時30分)

前日までの予約で
1人前(税込1,000円以上)で
1つ茶碗蒸しサービス

LINEで
お店のクーポン
もらえます!!

お客様へ 最新鮮さとおいしさをお届けするため、ご注文をお受けしてからお通りますので、お届けまでに30分～1時間程度のお時間をいただきます。■土・日・祝日は大変混みますので、できるだけ早目にご予約ください。ご無任の時間にお届けいたします。■お客様はおもてなし向けの「刺」をご用意いたしておりますが、使い捨ての器もございますので、ご予約の際にお申し付けください。■配達地域を限定させていただきます。■営業時間は午後8時までとなっておりますが、食材がなくなり、閉店時間を早める場合がありますのでご了承ください。■当店のお米は全て国産米を使用しております。

ご注文はお気軽に! まずはお近くの
お店にお電話ください。 お客様の電話番号を
お教えください。 お名前と住所を
お聞かせください。 商品名と個数を
お知らせください。 かしこまりました。
ありがとうございました。

税込1,620円以上から宅配いたします。 衛生管理と鮮度管理には十分注意しておりますので、安心してお申し付けください。 価格はすべて税抜価格です。
鮎飛脚チェーン 【福井県】文京店・米松店・鯖江店・武生店・さかい店・敦賀店・奥越店 【長野県】伊那店・箕輪店 【岐阜県】鶴見店・長松店・三町店・たなか養老店・北方店 【愛知県】美和店
(当チェーンでは、お客様の個人情報や商品のお届けや種類のご連絡、サービス向上のための各種ご案内以外の目的で使用することはありません。)

大皿盛り

花鳥風月

二人前 4,400円(税別)
 三人前 6,600円(税別)
 四人前 8,700円(税別)
 五人前 10,500円(税別)

【内容】タイ、まぐろ、カニ、中トロ、数の子、ホタテ、特上穴子、生えび、うに、イクラ



極上

金盞花

二人前 3,900円(税別)
 三人前 5,900円(税別)
 四人前 7,700円(税別)
 五人前 9,100円(税別)

【内容】中トロ、まぐろ、かんばち、いか、生えび、イクラ、うに、特上穴子、サーモン、切玉子



特上



霧島

※写真は五人前です。

二人前 3,210円(税別) 三人前 4,720円(税別)
 四人前 6,190円(税別) 五人前 7,380円(税別)
 【内容】まぐろ、いか、タイ、甘えび、数の子、イクラ、鉄火巻、ネギトロ巻、サーモン、カニ、うなぎ



穂高

※写真は五人前です。

二人前 2,700円(税別) 三人前 4,000円(税別)
 四人前 5,250円(税別) 五人前 6,250円(税別)
 【内容】まぐろ、いか、蒟蒻、サーモン、かんばち、玉子、えんがわ、ネギトロ巻、イクラ、煮穴子



若笹

※写真は五人前です。

二人前 2,200円(税別) 三人前 3,300円(税別)
 四人前 4,300円(税別) 五人前 5,300円(税別)
 【内容】まぐろ、いか、蒟蒻、海老、玉子、サーモン、タイ、生たこ、ネギトロ巻、煮穴子



八雲

※写真は五人前です。

二人前 2,160円(税別) 三人前 2,900円(税別)
 四人前 3,500円(税別) 五人前 4,100円(税別)
 【内容】まぐろ、いか、蒟蒻、海老、玉子、チカラ軍艦、太巻、鉄火巻、おしんこ巻、かつば巻、いなり

一人盛り

睡蓮

10貫

2,300円(税別)

【内容】中トロ、いか、まぐろ、カニ、生えび、イクラ、うに、かんばち、数の子、特大焼き穴子



柳

12貫

2,100円(税別)

【内容】中トロ、いか、まぐろ、かんばち、甘えび、うに、イクラ、サーモン、ホタテ、うなぎ、玉子、カニ



橘

10貫

1,900円(税別)

【内容】中トロ、いか、まぐろ、生えび、イクラ、うに、玉子、特上穴子、数の子、サーモン



椿

12貫

1,650円(税別)

【内容】まぐろ、いか、サーモン、タイ、あじ、ネギトロ巻、イクラ、うに、甘えび、玉子、煮穴子、ホタテ



南天

10貫

1,480円(税別)

【内容】まぐろ、いか、サーモン、タイ、イクラ、ネギトロ巻、生えび、玉子、うなぎ、数の子



菊

10貫

1,280円(税別)

【内容】まぐろ、いか、カニ、玉子、ネギトロ巻、蒟蒻、海老、あじ、うなぎ、鉄火巻



梅

9貫

1,200円(税別)

【内容】まぐろ、いか、サーモン、チカラ軍艦、イクラ、煮穴子、蒟蒻、海老、ネギトロ巻



桜

9貫

880円(税別)

【内容】まぐろ、いか、サーモン、たこ、玉子、蒟蒻、海老、いなり、チカラ軍艦、かつば巻



井

特上

海鮮ちらし 1,050円(税別)
 ばらちらし 1,050円(税別)
 数々イクラちらし 1,200円(税別)



北海ばらちらし 1,380円(税別) ちまねぎちらし 1,050円(税別) サーモンイクラちらし 1,050円(税別)



三味すし

北海三味 620円(税別)
 3種盛り 【内容】イクラ、うに、数の子



炙り三味 450円(税別)
 3種盛り 【内容】うなぎ、えびマヨ、サーモン



炙り三味 5種盛り 830円(税別)
 【内容】うなぎ、白身、えびマヨ、ホタテ、サーモン



穴子の棒寿司 840円(税別)



大人気 本ズワイガニ 特盛

かにの旨味が たっぷり味わる かに押し寿司

本ズワイガニ、紅ズワイガニ使用 一人前 1,100円(税別)



お子様寿司

ちびっこ握り 一人前 700円(税別)



お子様握り 一人前 700円(税別)

お寿司とセットでどうぞ 茶碗蒸し 180円(税別)

- ### パッテラ
- ◆穴子パッテラ 800円(税別)
 - ◆鯖パッテラ 840円(税別)
- ### 太巻
- ◆太巻 460円(税別)
 - ◆サラダ太巻 480円(税別)
 - ◆上太巻 600円(税別)
 - ◆海鮮巻 1,130円(税別)
- ※パッテラ、太巻、海鮮巻はすべて1本の巻取です。

- ### 細巻
- ◆シーチキン巻 190円(税別)
 - ◆かんぴょう巻 190円(税別)
 - ◆玉子巻 190円(税別)
 - ◆かつば巻 190円(税別)
 - ◆おしんこ巻 190円(税別)
 - ◆しそ巻 190円(税別)
 - ◆納豆巻 190円(税別)
 - ◆ネギトロ巻 240円(税別)
 - ◆鉄火巻 240円(税別)
 - ◆トロ鉄火巻 370円(税別)
- ### ネギトロ中巻
- 1本 530円(税別)
 - 2本 1,030円(税別)
- ◆助六 専用寿司 520円(税別)

- ### お好み盛り合わせ
- メニューの中から好きなだけ盛り合わせいたします。
- 105円(税別) ◆玉子
 - ◆生けぞ
 - ◆海鮮サラダ
 - ◆いなり(二個)
 - 140円(税別) ◆サーモン
 - ◆蒸えび
 - ◆甘えび
 - ◆ネギトロ軍艦
 - 115円(税別) ◆鯖
 - ◆いか
 - ◆北海道だこ
 - 180円(税別) ◆うなぎ
 - ◆かんばち
 - ◆真鯛
 - 220円(税別) ◆イクラ
 - ◆穴子
 - ◆生えび
 - ◆かに
 - ◆うに
 - 240円(税別) ◆生焼たて
 - ◆特上穴子
 - ◆中トロ
 - 300円(税別)

出前でランチ

平日のお昼はお寿司にしよう 全品「茶碗蒸し」付

◆AM10:30~PM12:00までの注文は取りずみです。お昼・夜は取りずみです。お昼・夜は取りずみです。お昼・夜は取りずみです。



※本日より、内容が一部変更となる場合がございます。ご了承ください。※本日より、内容が一部変更となる場合がございます。ご了承ください。※本日より、内容が一部変更となる場合がございます。ご了承ください。※本日より、内容が一部変更となる場合がございます。ご了承ください。※本日より、内容が一部変更となる場合がございます。ご了承ください。